

AUX LYONNAIS



32 RUE SAINT-MARC, PARIS 2

En Cuisine:

Victoria Boller

Pour commencer: Cerveille de Canut - 8€

ENTRÉES

- Tomate de Plein Champ, Mirabelles et Romarin - 16€
Velouté Frais de Petits Pois, Menthe et Cecina de Boeuf - 16€
La Quenelle de Brochet des Lyonnais - 22€
Terrine de Lapin et Sarriette, Pain Toasté - 16€
Salade Frisée, Lard Paysan, Œuf Parfait - 16€
Gros Escargots de Bourgogne par 6 - 16€

PLATS

- Truite des Pyrénées Sauce Bonne Femme, Purée de
Champignons de Paris et Tombée d'Épinards - 30€
Cœurs d'Artichauts Barigoules, Sarazin Soufflé - 26€
Pintade Fermière des Dombes Façon Paul Bocuse,
Minis Fenouils du Perche - 32€
Les Quenelles de Brochet des Lyonnais - 32€
Boudin Noir Snacké, Pommes Cuites et Crues - 26€
Andouillette à la Fraise de Veau de Chez Bobosse
Sauce Dijonnaise, Pommes Grenailles et Mesclun d'été - 32€
Poitrine de Cochon d'Auvergne
Gratin Dauphinois Fernand Point - 34€
Entrecôte de Bœuf, sauce Charcutière, Pommes Grenailles - 42€

FROMAGES

- Saint-Marcellin de la Mère Richard - 12€
Comté affiné 18 mois - 12€
Rigotte de Condrieu - 12€

Nos vins de dessert:
- Porto 10ans
Graham's 8cL 15€
- Sauterne 12cL 13€

DESSERTS

- Ile Flottante aux Pralines Roses - 14€
Petit Pot de Thé au Jasmin d'Alain Chapel - 14€
Mousse au Chocolat*, Grué de Cacao et Cazette - 14€
Fraise Melba - 16€
Crème Caramel de Rolande - 14€
Glaces et Sorbets - 6€/12€/18€
3 Vanilles, Chocolat, Plombière, Fraise, Citron/Citron Confit,
Mangue/Passion/Coriandre, Praliné/Noisettes, Herbes

*Le chocolat, les glaces et les sorbets sont issus de la manufacture **ALAIN DUCASSE** à Paris

AUX LYONNAIS



32 RUE SAINT-MARC, PARIS 2

En Cuisine:

Victoria Boller

To Start: Cheese spread, Shallots, vinegar - 8€

STARTERS

Field-Grown Tomato, Mirabelles and Rosemary - 16€

Cold Pea Soup, mint and Dried Beef Cecina - 16€

The Lyonnais's Pike Quenelle - 22€

The Chef's Paté, Toasts - 16€

Lyon Salad: Frisée Salad, Bacon and Egg - 16€

Gros Escargots de Bourgogne par 6 - 16€

PLATS

Pyrenean Trout with Bonne Femme Sauce,

Mushroom Puree and Spinach - 30€

Barigoule Artichoke and Puffed buckwheat - 26€

Farm-Raised Guinea Fowl Like Paul Bocuse, Perche's Fennel - 32€

The Lyonnais's Pike Quenelles - 32€

Seared Black Pudding, Baked Apples - 26€

Andouillette (Calf's Chitterling Sausage), Cream and Mustard sauce, Mesclun Salad and Sautéed Potatoes - 32€

Seared Pork Belly From Auvergne

Fernand Point Gratin Dauphinois - 34€

Ribeye Steak, Charcutière Sauce, Sautéed Potatoes - 42€

CHEESES

Saint-Marcellin de la Mère Richard - 12€

Comté cheese 18 month - 12€

Rigotte de Condrieu - 12€

Desert's Wines:
- Porto 10ans
Graham's 8cL 15€
- Sauterne 12cL 13€

DESSERTS

Floating Island and Pink Praline - 14€

Alain Chapel Signature Jasmin Thea 'Petit Pot' - 14€

Chocolate* Mousse, Cocoa Nibs and Cazette - 14€

Fraise Melba - 16€

Rolande Caramel Cream - 14€

Ice Cream & Sorbets - 6€/12€/18€

3 Vanilla, Chocolate, Plombière, Strawberry, Lemon/Candied Lemon,
Mango/Passion fruit/Coriander, Praliné/Hazelnuts, Herbs

*The Chocolate, ice cream & sorbets are made in ALAIN DUCASSE's manufacture in Paris